

發展地方特色料理推廣成果展 活動報導

農業推廣課 助理研究員 傅智麟 分機412

本場於99年7月30日假台北分場辦理99年度發展地方料理計畫－發展地方特色料理推廣成果展，以山胡椒、野薑花、睡蓮梗(齒葉夜開蓮葉柄)等地特殊食材為材料元素，並搭配具各地方特色之農特產品，以「少油、少鹽、少糖、高纖」及「適量、營養均衡」之原則，藉由轄內家政班員、田媽媽班員及休閒農場業者巧手巧思，共展出29道容易推廣且具經濟價值之創意健康料理，其中三道經專家學者評定入選為最佳推廣料理。

此次辦理99年度發展地方料理計畫－發展地方特色料理推廣成果展，計有台北市、台北縣、桃園縣、新竹市、新竹縣等家政班員、田媽媽班員及休閒農場業者報名參加遴選，於7月23日進行第一階段書面遴選，遴選委員依其料理推廣性，是否簡單易學、容易推廣且經濟之創意健康料理為依據，遴選出可供推廣之料理29道，本場並通知進入第二階段之實作及試吃品嚐遴選。7月

26日製成成品，並由本場專家3名與專業餐飲主廚、講師及營養師等外聘專家3人組成遴選小組，進行第二階段遴選，依其食材使用、創意、搭配、「三低一高」及「營養均衡」、「色、香、味、型(含盤飾、刀工)」等烹調原則和技巧、衛生及食譜說明設計等多項評分標準，並於7月30日選出3道最佳推廣料理，所有進入第二階段遴選料理之人員皆頒發獎狀以資獎勵。頒獎後所有成品也開放供所有與會人員觀摩，另三道獲選為最佳推廣料理獎之作品－山胡椒－馬告貢丸麵包(製作者：新竹市農會家政班：楊海燕、林秀美)、野薑花－冰心玉潔(製作者：芎林鄉農會家政班：林玉玲、沈桃妹)及睡蓮梗－水蓮心米粉(製作者：新竹市農會家政班：戴淑端、鄭雯)，於成果展當日分別製作300人份供現



▲99年7月26日料理成果展第二階段遴選評審委員試吃品嚐



▲新竹市農會馬告貢丸麵包及水蓮心米粉獲頒最佳推廣料理獎牌(自左至右新竹市農會劉興鏡課長、指導員許淑雲、本場鄭場長隨和、製作者楊海燕、鄭雯、戴淑端)

【活動報導】

場來賓及記者品嚐試吃，獲得在場試吃人員的高度肯定，整個活動在讚美與驚歎聲中畫下完美的句點。

本次辦理地方特色料理推廣成果展，除了開發多項容易推廣且具創意之山胡椒、野薑花及睡蓮梗料理外，為延伸其實用價值，將入選之料理配合營養概念編印成食譜，以供大眾及田媽媽副業經營班暨休閒農場參考使用，既能提高大眾在料理變化的多元性又可促銷在地農特產品，增加農民收益。



▲芎林鄉農會野薑花料理-冰心玉潔獲頒最佳推廣料理獎牌(自左至右芎林鄉農會指導員林玉玲、總幹事林冠伶、本場鄭場長隨和、班員：沈桃妹、黃庭香、彭六妹)



▲獲選最佳推廣料理獎於成果展當日製作300人份供現場來賓及記者試吃品嚐



▲最佳馬告推廣料理-馬告貢丸麵包



▲最佳睡蓮梗推廣料理-水蓮心米粉



▲最佳野薑花推廣料理-冰心玉潔